

Spezialitads dal Grischun



HÖRNLISALAT

Für das Salatbuffet am warmen Sommerabenden

Zutaten

4 Portionen

200g Hörnli-Teigwaren

Salz

2 Zwiebeln, fein gehobelt

4–6 grosse Essiggurken, in Scheiben
geschnitten

6 minipic, in Stücke geschnitten

1 Bund Petersilie, gehackt

4–6 EL Salatsauce, aus Essig, Öl, wenig Senf
– ungewürzt (minipic und Essiggurken würzen
genügend)

Zubereitung

- Hörnli in siedendem Salzwasser nach Anweisung auf der Packung bissfest garen. Abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Zwiebeln mit wenig Salz bestreuen. In ein Sieb geben, mindestens 30 Minuten abtropfen lassen.
- Kurz vor dem Servieren Hörnli mit Zwiebeln, Essiggurken, minipic, Petersilie und Salatsauce mischen.
- Dazu passen hart gekochte Eier und Brot.